

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2003



Formati  
0,75 l

## Campo ai Sassi 2003

Rosso di Montalcino DOC

Campo ai Sassi Rosso di Montalcino presenta le stesse caratteristiche del Brunello ma in versione più giovanile e disimpegnata. Si produce infatti dalla stessa varietà di uva, il Sangiovese, proveniente dai vigneti posti su terreni molto profondi che danno dunque vini profumati ed eleganti, ma meno tannici del Brunello.

## Andamento climatico

Le condizioni climatiche, calde e soleggiate come nel resto della Toscana durante i mesi estivi, sono state eccellenti durante il periodo della vendemmia. Le uve sono arrivate in cantina in un ottimo stato fitosanitario, ricche di zuccheri e con un quantitativo di bucce nel mosto maggiore in percentuale rispetto alla media degli anni passati. Gli aromi sia al naso che in bocca risultano fruttati e morbidi.

## Note tecniche

**Provenienza:** Tenuta di Castel Giocondo, Montalcino

**Altimetria:** 250-450 m

**Superficie:** Circa 90 ha, sempre nell'ambito dei 152 ha di Sangiovese iscritti all'albo della DOCG del Brunello di Montalcino

**Esposizione:** Sud, Sudovest

**Tipologia Suolo:** Terreni galestrosi, di alberese e arenaria, ricchi di argilla e calcio

**Densità Impianti:** 5.500 viti/ha

**Allevamento:** Cordone speronato basso

**Età vigneto:** dal 1990 i vigneti di recente impianto

**Varietà:** Sangiovese 100%

**Tempo Macerazione:** 15 giorni

**Fermentazione Malolattica:** Svolta immediatamente dopo quella alcolica

**Maturazione:** Una parte in botti di rovere slavonia, da 80 hl e 100 hl, ed in parte in barriques - 12 mesi

## Note degustative

Colore rubino intenso, di ottima limpidezza. Al naso la prugna e la ciliegia sono protagoniste e lasciano poi spazio a sentori più complessi come il tabacco e piccoli cenni di cuoio. Al palato acidità e tannini sono ben equilibrati. Avvincente il finale, di buona sapidità, con cenni di frutta matura che tornano a fare capolino.

**Abbinamento:** Piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepre, cinghiale, altrimenti carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.